PURA PRONTO & FRESCO

取扱説明書 (翻訳版)

ご使用の前に、本取扱説明書および安全上の注意をよくお読みください。取扱説明書はコーヒーマシンの近くに保管してください。

COFFEE
SYSTEMS

FRANKE

製品をご購入のお客様へ

この度は、Pura コーヒーマシンをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

Pura は強力でコンパクトなコーヒーマシンです。この 1 台でお客様のニーズをすべて満たします。お客様をお待たせすることなく、お好みの高品質コーヒーを提供できます。

コーヒーマシンをお使いのお客様にご満足いただければ光栄に存じます。

Franke Kaffeemaschinen AG

目次

記号の説明 3
取扱説明書で使用する記号 3
ソフトウェアで使用する記号 4
安全にご利用いただくために 6
PURA 使用上の一般的な注意事項 7
納品内容と製品識別データ 9
納品内容 9
製品識別データ 10
マシンの説明 11
PURA マシン 11
PURA の部品 12
タッチディスプレイ 13
追加ユニット 14
マシンの設置および技術仕様 115
マシンの設置 115
起動、充填および排出 17
PURA の毎日の起動 17
PURA への充填 18
PURA を空にする 19
ドリンクを作る 26
基本的なドリンクの作り方 26
2 つのドリンクを同時に作る 27
コーヒー粉を使ってドリンクを作る 28
キュー機能を使用する (有効にしている場合) 29
プリセレクトを使用する (有効にしている場合) 30
カップのプリセレクトを使用する (有効にしている場合)31
熱湯を注ぐ 31
洗浄、すすぎ、点検 32
水タンクの洗浄 33
抽出ユニットの洗浄 34
PURA FRESCO (648 & 649) - 撹拌チャンバーの洗浄 . . . 35
拭き取り保護をオンにする 37
コーヒーシステム、パウダーシステムの手動すすぎ . . 37
浄水フィルター 38
メンテナンスプラン 42
設定 43
プログラミングの概要 43
1 ドリンク 44
2 時計 47
3 温度 48
4 動作モード 48
5 カウンター 49
8 操作パネル 50
9 PIN 53
マシンを長期間使用しない場合や、マシンの廃棄について54
マシンを長期間使用しない場合と保管について 54
廃棄 54
トラブルシューティング 55
マシンエラーが発生した場合の対応 55
故障かなと思ったら 56
故障かなと思ったら (続き) 57
ドリンクの風味に関するトラブルシューティング . . . 58
索引 59

記号の説明

Pura を最適な状態でお使いいただくため、取扱説明書およびソフトウェアで使用される記号についてご確認ください。当社は徹底した情報提供とオープンなコミュニケーションを重視しています。

取扱説明書で使用する記号

⚠ 危険

危険: 死亡事故もしくは重傷につながる恐れがあります。

⚠ 警告

警告: 重傷を負う恐れがあります。

⚠ 注意

注意: ケガをする恐れがあります。

注意

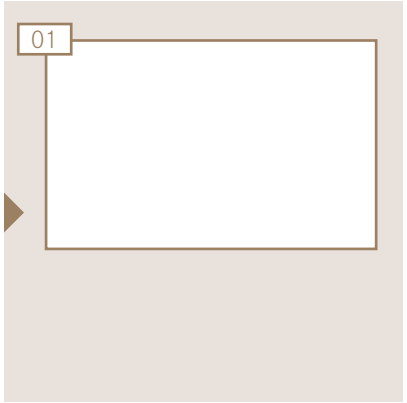
注意: 機器が破損する恐れがあります。

追加ユニットまたは個別部品の「洗浄」

取り外し可能な部品の完全な「すすぎ」

使用上のヒントやアドバイスを示します。

手順を文章や写真で説明します。



茶色い背景で示される手順はオプションです。マシンのモデルによっては実行が必要です。

ソフトウェアで使用する記号

ドリンク

記号	名称	説明
	キャンセル	ドリンクまたは設定をキャンセルできます。
	ドリンクの繰り返し	1 度のボタン操作で同じドリンクを 2 杯作ることができます。ドリンクは続けて抽出されます。
	パウダータイプ	パウダーのタイプを選択します。
	コーヒータイプ	コーヒーのタイプを選択します。
	S	カップサイズを選択します。
	M	カップサイズを選択します。
	L	カップサイズを選択します。
	XL	カップサイズを選択します。

状態

記号	名称	説明
	水タンク	水タンクの操作。
	給水接続	給水接続の操作。
	加熱	ボイラー 1 を加熱します。
	ポンプ	ポンプ 1 で注水しています。
	フレッシュミルク	フレッシュミルクの充填レベルと温度 (Pura fresco 648 / 649 のみ)

ナビゲーション

記号	名称	説明
	ドリンクレベル	ドリンクレベルに切り替えて、ドリンクを作ることができます。
	メンテナンスレベル	メンテナンスレベルに切り替えて、メンテナンス作業を実行したり、設定を調整したりできます。
	次のページ/前のページ	複数ページにわたるメニューをスクロールできます。
	1 つ上のレベルへ	メニュー内の 1 つ上のレベルへ移動します。
	言語選択	ドリンクレベルの言語を変更します。

マシンのお手入れ

記号	名称	説明
	スタンバイ	マシンをスタンバイモードにします。
	拭き取り保護オン	ディスプレイが 20 秒間無効になります。操作パネルの拭き掃除を安全に行うことができます。
	すすぎ	すすぎプロセスが始まります。
	洗浄	洗浄プロセスが始まります。
	湯垢除去	湯垢除去プログラムが始まります。
	浄水フィルターをすすぎ	浄水フィルターのすすぎが始まります。
	情報	マシンの情報 (ソフトウェアバージョン、マシンタイプ、シリアル番号、設置番号) が表示されます。

マシンのお手入れ (続き)

記号	名称	説明
	プログラム	プログラミングメニューにアクセスします。
	抽出システムの予熱	抽出システムを加熱します。

イベント

記号	名称	説明
	追加情報	情報レベルに切り替えて、追加情報やマシンエラー発生時のヘルプを表示します。
	閉じる	情報レベルを終了します。
	コーヒー豆	コーヒー豆を追加します。
	パウダー	パウダーを追加します。
	フレッシュミルク	フレッシュミルクを追加します。
	水タンク	水を追加します。
	カス受け	カス受けを空にします。
	ドリップトレイ	ドリップトレイを空にします。
	排水タンク	排水タンクを空にします。
	ミルクポンプのプライミング	ミルクチューブを充填します。
	コーヒー/フィード	コーヒー/フィードを閉めます。

設定

記号	名称	説明
	OK	値または入力内容を確認します。
	削除	入力フィールドの文字を削除します。
	クリア	入力フィールドのすべての情報をクリアします。
	終了	入力をキャンセルしてメニューを終了します。変更した値は保存されません。

安全にご利用いただくために

フランケはお客様、そしてお届けする製品のことを常に第一に考えています。そのため、お客様には安全に関する情報をきめ細かく提供するよう心がけています。当社は、高い安全性を当然のことと捉えています。機能上起こりうる危険をご理解いただいたうえで、安全にご利用いただきますようお願いします。

フランケのコーヒーマシンを正しくお使いいただくために

Pura

Pura は飲食店やオフィスなどでの使用を目的とした業務用コーヒーマシンです。コーヒー豆、パウダー、フレッシュミルクを用いて飲み物を作ることができます。

Pura は、本取扱説明書および技術仕様に従って、コーヒードリンク、パウダードリンクの調理、給湯を行うための専用装置です。

冷蔵ユニット/ミルクシステム (オプション)

Pura コーヒーマシンには、ミルクシステムを追加することができます。ミルクシステムは、Pura でコーヒードリンクを作る際に使用するミルクの冷却専用装置です。

冷たいミルクのみを使用してください (2 ~ 5 °C/36 ~ 41 °F)。また、洗浄にはフランケ純正洗浄剤のみを使用してください。他の洗浄剤を使用すると、ミルクシステム内にカスが残る恐れがあります。

カップウォーマー (オプション)

Pura コーヒーマシンには、カップウォーマーを追加することができます。カップウォーマーは、あらかじめコーヒーカップやグラスを温めておくための専用装置です。

布巾やクロスを乾かすのには適していません。カップを温めるために布巾などで覆う必要はありません。

重要

- コーヒーマシンや追加ユニットを操作する前に、取扱説明書をよくお読みください。
- 取扱説明書はコーヒーマシンの近くに保管してください。
- Pura コーヒーマシンはトレーニングを受けたスタッフが使用することを前提としています。Pura を操作する方は、必ず取扱説明書を読み、正しい使い方を理解してください(ただし、セルフサービスで使用するお客様を除きます)。セルフサービス方式での使用にあたっては、利用者に事故がないよう、常に注意する必要があります。
- お子様には、絶対に一人で操作させず、必ず大人がそばについてください。
- 決められた間隔でメンテナンスを実施してください。Pura を安全に操作し、性能を維持するためには、定期的なメンテナンスが欠かせません。
- Pura を第三者に販売· 譲渡する場合には、次の利用者に必ず取扱説明書を渡してください。
- ご使用のコーヒーマシンの構成は、マニュアルに示されているものと異なる場合があります。購入契約書をご参照ください。
- コーヒーマシンの適合規格については、本書の「適合規格」(1N 330 084) に記載しています。
- 上記以外の追加ユニットについては、お買い求めいただいた販売店または FRANKE Kaffeemaschinen AG (本社スイス、アールブルク) でお求めいただけます。

本装置に関するその他のご不明な点や、この取扱説明書に記載されていないトラブルが発生した場合は、お近くのカスタマーサービスまたは FRANKE Kaffeemaschinen AG (本社スイス、アールブルク) まで直接ご連絡ください。

Pura の使用上の一般的な注意事項

⚠ 危険

感電による死亡の恐れあり!

- マシン、ユニットに不具合がある場合や電源ケーブルに損傷がある場合は、絶対に使用しないでください。
- 焦げ臭いなどの異臭やその他の不具合が認められる場合には、ただちに機器の電源を抜いて担当のサービス技術者まで連絡してください。

電源ケーブルを損傷した場合には、ただちに別の専用ケーブルと交換してください。

- 電源ケーブルの交換は、必ず専門のサービス技術者に依頼してください。
- マシン、ユニット、および電源ケーブルは、ガスコンロや電気コンロ、オーブンなど表面が高温になるものの近くに置かないでください。
- 電源ケーブルが挟まれたり、尖った部分に擦れたりしないように注意してください。本マシンには電導部品があり、マシンを開くと感電死の恐れがあります。
- お客様ご自身によるマシン、ユニットの分解や修理は絶対にしないでください。
- 取扱説明書で説明されていない変更をマシンに加えないでください。
- 修理は必ずフランケのサービス技術者に依頼し、純正部品、純正アクセサリーを使用してください。

⚠ 警告

ケガの恐れあり!

マシン内部に手を入れると、内部の部品で擦り傷や圧迫によるケガを負う危険があります。

- 装置を開けるのは、パウダーシステムの洗浄、カス受けを空にする、水タンクの注水/排水など、日々の作業で必要な場合のみにしてください。
- マシンを開けて作業するときは、十分にご注意ください。
- 他の理由でマシンを開ける場合は、サービス技術者に作業をお任せください。

⚠ 警告

目などのケガや装置破損の恐れあり!

コーヒー豆ホッパー、パウダーコンテナやグラインダー内部に異物があると、破片が飛び出して装置を損傷したり利用者がケガをする恐れがあります。

- コーヒー豆ホッパー、パウダーコンテナ、グラインダーには異物を入れないように注意してください。
- コーヒー豆ホッパー、パウダーコンテナ、グラインダー内部の異物を、棒などで突かないでください。

⚠ 警告

やけどの恐れあり!

コーヒーおよびミルクの抽出口、給湯口は大変熱くなっています。

- これらの抽出部、噴出口には触れないでください。

カップウォーマーの表面は高温になっています。

- 表面には手を触れないでください。

⚠ 警告

熱湯によるやけどの恐れあり!

洗浄中は、熱湯およびスチームが繰り返し放出されます。

- 洗浄中は抽出口やノズルに手を近づけないでください。

ドリンクを抽出する際にも、やけどの恐れがあります。

- 飲み物は大変熱くなっていますのでご注意ください。

⚠ 注意

雑菌の増殖による健康被害の恐れあり!

浄水フィルターを長期間使い続けると、藻類が増殖することがあります。

- メンテナンス手順に従って浄水フィルターを交換してください。

⚠ 注意

残ったミルクやコーヒーの腐敗による健康被害の恐れあり!

定期的に洗浄しないと、ミルクやコーヒーのカスが機械にこびりつき、ディスペンサー部分を詰まらせたり飲み物に混入したりする恐れがあります。

- コーヒーマシンと追加ユニットは、毎日 1 回以上洗浄してください。
- クリーニングについては「洗浄とすすぎ」の章で説明しています。

⚠ 注意

汚染の危険!

長期間マシンを使用しない場合は、残存物が蓄積することがあります。

- 2 日以上使用しなかった後で最初に使用するとき、また洗浄および湯垢除去作業の後は、コーヒーマシンおよび追加ユニットをすすいでください。

注意

異物による故障の恐れあり!

抽出ユニットに異物が入ると、マシンが故障する恐れがあります。

- 洗浄タブレット以外は、何も挿入しないでください。

注意

水濡れによる故障の恐れあり!

コーヒーマシンには、放水に対する防水措置は施されていません。

- 放水洗浄や高圧洗浄は避けてください。
- クリーニングについては「洗浄とすすぎ」の章で説明しています。

注意

機器が故障する恐れあり!

- マシンや追加ユニットはお子様の手の届かない場所に設置してください。
- 雨や降霜、直射日光など天候の影響を受けない場所に設置してください。

電源ケーブルに足を引っかけてケガをしたり、ケーブルが損傷したりする恐れがあります。

- 電源ケーブルが垂れ下がった状態で使用しないよう注意してください。

給水接続部に水漏れが生じると、マシンが故障する可能性があります。

- 給水接続には逆止弁の付いた栓とフィルターを使用してください。

納品内容と製品識別データ

Pura はパワフルなコーヒーマシンです。最新の操作コンセプトにより、どのような場合にも適した状態でお使いいただけます。この章では使用するマシンの識別方法や、標準的な納品内容について説明します。

納品内容

Pura (Pura pronto 647 など)

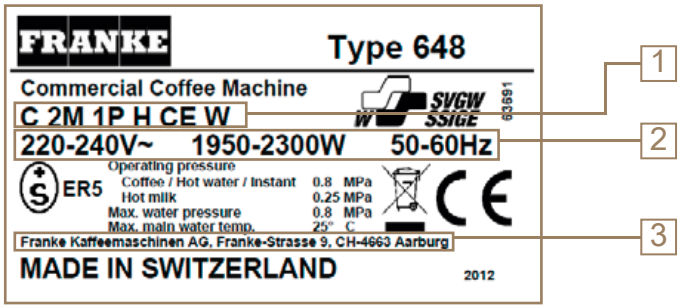
品目	名称	品番
	洗浄タブレット (25 個)	BK328399
	洗浄剤 (Pura fresco 648 / 649)	1L 301 219
	清掃ブラシ	1L 301 376
	ブラシ	1N330547
	マイクロファイバークロス	1H 325 974
	計量スプーン (Pura fresco 649: パウダーコンテナなし)	1N330799
	アダプター (CLARIS 浄水フィルター用)	1N330385
	CLARIS 浄水フィルター (水タンクで使用)	1P 315 694

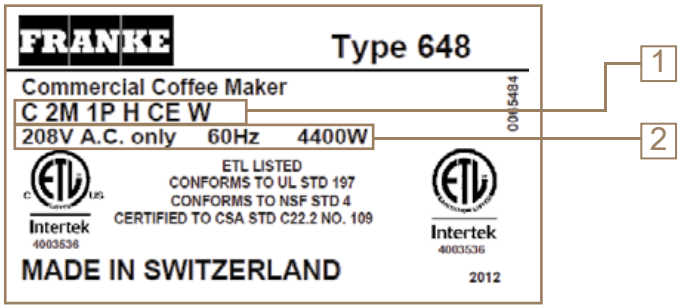
品目	名称	品番
	測定ストリップ (水の硬度測定用)	1N330577
	ミルク用ワンド (Pura fresco 648 / 649) フィルター (Pura fresco 648 / 649)	1N330648 1N330649
	鍵 (ドアロック用)	—
	グラインダー調節ツール (グラインドの粗さ調節は、サービス技術者が行います)	—
	取扱説明書 Pura pronto マニュアル一式 Pura fresco マニュアル一式 Pura fresco マニュアル一式 (米国・カナダ向け)	 1N330024 1N330009 1N330590

ご使用のコーヒーマシンの構成は、マニュアルに示されているものと異なる場合があります。購入契約書をご参照ください。上記以外の追加ユニットについては、お買い求めいただいた販売店または FRANKE Kaffeemaschinen AG (本社スイス、アールブルク) でお求めいただけます。

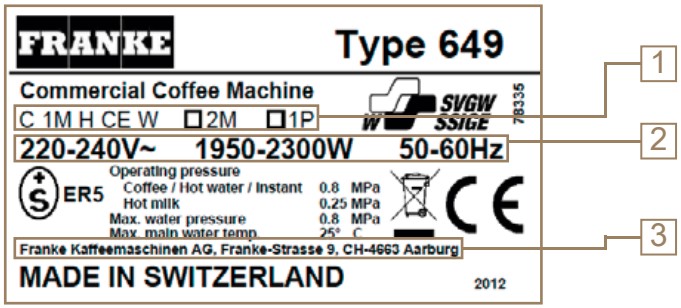
製品識別データ

銘板 (Pura fresco 648 など)





銘板 (Pura fresco など)



銘板の位置

品番およびシリアル番号

1 モデル
(モデルコードについては下表参照)
2 技術仕様
3 製造元
4 識別コード
5 製品番号
6 気候ゾーン
8 品番
9 マシン番号

モデルコード

モデルコード	各部の名称	タイプ		
C	Pura	pronto (647)	fresco (648)	fresco (649)
1M	グラインダーの数	–	–	•
2M	グラインダーの数	•	•	•[1]
1P	撹拌チャンバーの数	—	•	•[1]
2P	撹拌チャンバーの数	•	–	–
H	給湯	•	•	•
W	給水接続[1]	•	•	•
CE	ミルクフォーム、ホット/コールドミルク	—	•	•
KE	冷蔵ユニット KE300	—	•	•
UKE	基本冷蔵ユニット[1]	—	•	•
TW	カップウォーマー[1]	•	•	•
CC	Chill & Cup (カップウォーマー付き冷蔵ユニット)[1]	—	•	•

[1] オプション

マシンの説明

Pura では、コーヒーを一杯ずつ抽出することができます。ここでは、お使いのコーヒーマシンの機能とオプションの詳細、操作ボタン/スイッチ類の場所について説明します。

Pura マシン

概要

Pura には 3 種類のモデルがあります。コーヒーマシンは、水タンクまたは給水接続を使用するように設定できます。ここでは、標準バージョンを使ってマシンの概要を説明します。
ご使用のコーヒーマシンの構成は、マニュアルに示されているものと異なる場合があります。

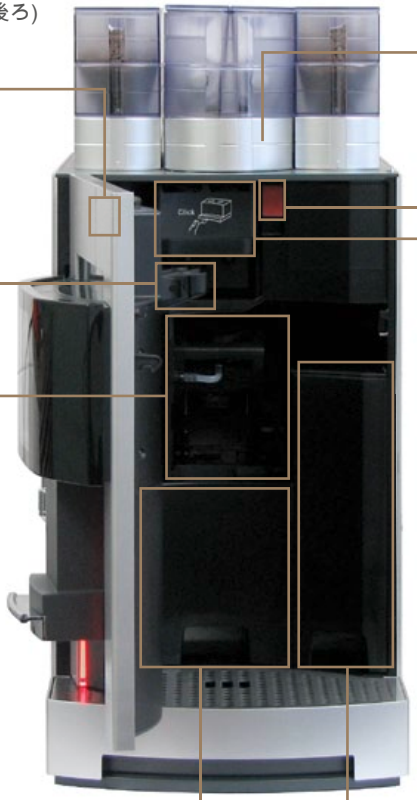
抽出能力

メニュー	1 時間あたりの抽出能力
エスプレッソ	120　杯/時間
カフェクレーム	120　杯/時間
カプチーノ	120　杯/時間
カフェオレ	120　杯/時間
ラテマキアート	80　杯/時間
ホットチョコレート	80　杯/時間
ホットミルク	80　杯/時間
給湯	20　リットル/時間

Pura の部品

12 ページ
マシンの説明

ON/OFF スイッチ (ドアの後ろ)



パウダードロワー (オプション)

ロック解除レバー(コーヒー豆およびパウダーコンテナ)

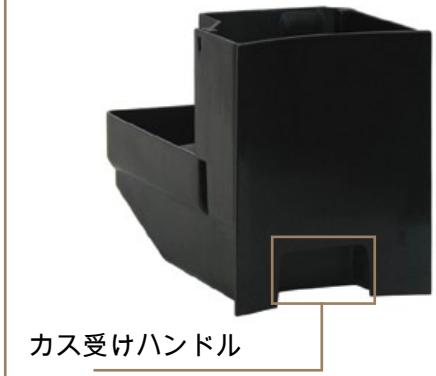
伸縮抽出口

撹拌チャンバー

水タンク

抽出ユニット

カス受け



タッチディスプレイ

ディスプレイの構成

ステータス表示

情報エリア

選択エリア

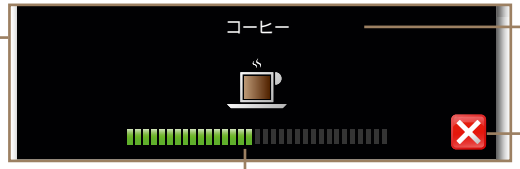
ナビゲーションツールバー

ドリンク抽出ディスプレイ (例)

メンテナンスレベルに変更

43 ページを参照してください。

時刻



情報/プロンプト

ドリンクのキャンセル

ステータス表示、ドリンク抽出

ドリンク: 1 杯

ドリンク: 2 杯

ドリンクボタン

アクティブなレベル

使用可能なレベル (4 レベル)

タッチディスプレイの操作および機能の詳細は、「設定」の章で説明しています。

追加ユニット

冷蔵ユニット (オプション)

コーヒーにミルクを入れて飲む地域は数多くあります。
ミルク冷蔵ユニットを Pura に直接接続すると、ミルクの腐敗を防ぐことができます。

ON/OFF スイッチ (マシンの背面)

基本冷蔵ユニット (オプション)

コーヒーにミルクを入れて飲む地域は数多くあります。
ミルク冷蔵ユニットを Pura に直接接続すると、ミルクの腐敗を防ぐことができます。

ON/OFF スイッチ (ドアの後ろ)

Chill & Cup (オプション)

コーヒーにミルクを入れて飲む地域は数多くあります。
Chill & Cup は、冷蔵ユニットとカップウォーマーを組み合わせたものです。Chill & Cup を Pura に直接接続することで、ミルクの腐敗を防ぎ、コーヒーに最適な状態でカップを予熱できます。

ON/OFF スイッチ (ドアの後ろ)

- 冷蔵ユニット (左スイッチ)
- カップウォーマー (右スイッチ)

カップウォーマー (オプション)

コーヒーの味わいを最大限に引き出すには、カップをあらかじめ温めておく必要があります。
カップウォーマーは Pura にシームレスに組み合わせることができます。

ON/OFF スイッチ

マシンの設置および技術仕様

Pura を正しくお使いいただくためには、マシンを正しく設置することが不可欠です。設置は当社のサービス技術者にお任せください。ここでは、コーヒーマシンを快適にお使いいただくために設置に際してお客様に準備していただくことを説明します。

マシンの設置

準備

- コーヒーマシンを接続する電源には必ず漏電遮断器 (GFCI) を付けてください。
- 給電の各電極をスイッチで遮断できるようにしておきます。
- 給水接続には逆止弁の付いた栓とフィルターを付け、技術仕様および地域の規制要件を満たす状態にします(給水接続を使用する場合のみ)。
- コーヒーには新鮮で、適度な酸素と豊富なミネラルが含まれている水を常に使用してください。
- お求めいただいたコーヒーマシンの電源が右表に記載されている電気仕様に対応していない場合には、購入契約確認時に設置に関して詳細に説明しています。
- コーヒーマシンへの給水接続には、必ず同梱のホースを使用してください。その他のホースは使用しないでください。

マシンの設置

サービス技術者がコーヒーマシンを設置する前に、必要な準備を完了しておいてください。
当社のサービス技術者がコーヒーマシンを設置し、最初の起動を行います。その際に、基本的な機能について説明します。

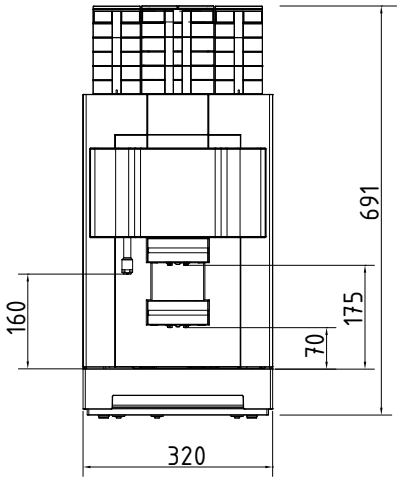
Pura 技術仕様

コーヒー豆ホッパー	コンテナあたり 0.65 kg (オプション: ロック機能)
パウダーコンテナ	ミルクパウダー 0.55 kg、チョコレートパウダー 0.75 kg (オプション: ロック機能)
水タンク	4.5 リットル
カス受け	容量 45 杯分 (オプション: カス排出部)
ドリップトレイ (監視対象)	1.8 リットル
ボイラー容量	0.6 リットル (コーヒー) 0.9 リットル (給湯、スチーム)
電気仕様	220 - 240 V　1LNPE　1.95 - 2.3 kW　50/60 Hz　ヒューズ: 16 A
	208 V　2LPE　4.4 kW　60 Hz　ヒューズ: 30 A
	200 V　2L PE　2.3 kW　50/60 Hz　ヒューズ: 15 A
電気ケーブル	l = 2000 mm
給水管 (オプション)	メタルホース (ユニオンナット G3/8 インチ付き)、長さ 1500 mm
排水ホース (オプション)	直径 16 mm、長さ 2000 mm 排水口に緩めに取り付け (通気可能な状態)
騒音レベル	70 dB 未満(A)
重量	約 25 - 30 kg
幅	320 mm
奥行	590 mm
高さ[1]	691 mm
給水接続 (オプション)	G 3/8 インチ、外側ねじ切り
水圧	80 - 800 kPa (0.8 - 8.0 bar)
栓	逆止弁、フィルター付き
水の硬度	水 1 リットルあたり最大 70 mg CaO (7dH、13 °fH)
塩素含有量	最大 0.1 mg/l　WHO 基準: 最大 0.5 mg/l
推奨 pH 値	7
漏斗	直径 50 mm (サイホン装着時)
排水管	最小直径 1 インチ
外気条件	湿度: 80% 以下 気温:10 - 35 °C

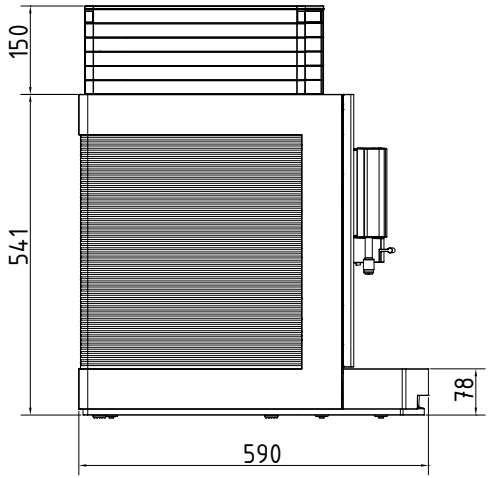
[1] 高さには調節式設置台は含みません。

Pura の寸法 (Pura pronto 647 の場合)

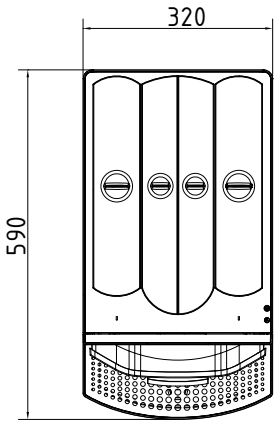
正面



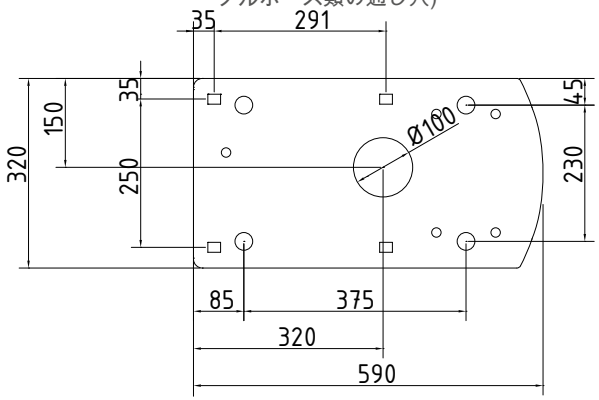
側面



上から見た図



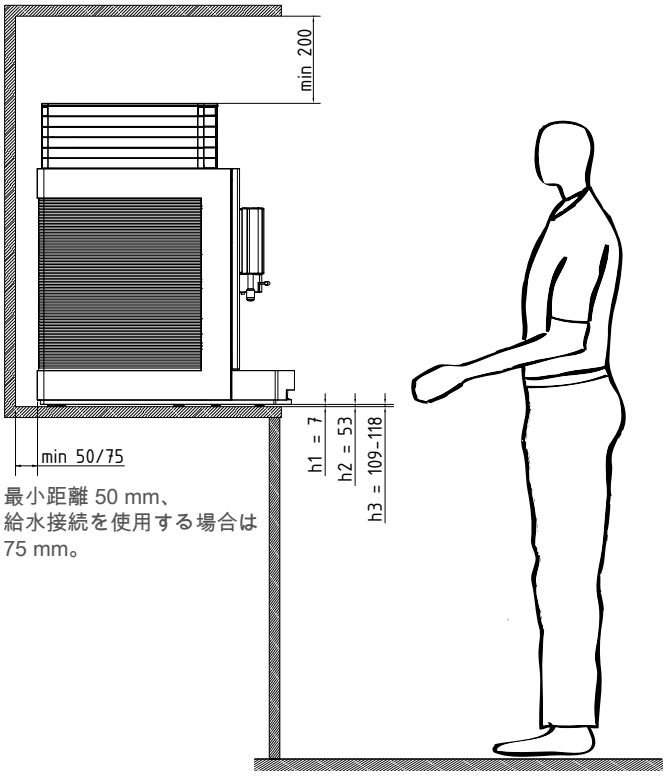
上から見た断面図 (カウンターにあけるケーブルホース類の通し穴)



調節式設置台 (オプション)

40 mm 設置台 (h2)	691 mm + 53 mm = 744 mm
100mm 設置台 (h3)	691 mm + 109 - 118 mm = 800 - 809 mm

Pura の設置寸法



使いやすく安定した状態で設置します (最低耐荷重: 150 kg)。操作パネルが目の高さに来るのが適切な高さです。

壁面から 50 mm 以上離してください。給水接続を使用する場合は、壁面から 75mm 以上離してください。　天井からの距離は 200 mm 以上必要です。

調節式設置台 (オプション) を併用すれば、設置面の傾きや高さを補正することができます。

追加ユニットを使用する場合には、1 台につき最大 355mm の設置幅が追加で必要になります。

追加ユニットの接続条件にもご注意ください。

詳細については、追加ユニットの取扱説明書を参照してください (品番 1Y320845)。

起動、充填および排出

この章では、Pura コーヒーマシンを初めて起動する場合の手順について説明します。電源を入れる手順、起動中に自動的に行われるプロセス、その他の準備作業についても説明します。使用前によくお読みください。

Pura の毎日の起動

01

リリースボタンを押して、ドアを開きます。

水タンクの操作は、ステータス表示に記号で表示されます。

4 ページを参照してください。

02

水タンクの注水マークまで注水します。

19 ページを参照してください。

⚠ 警告

熱湯によるやけどの恐れあり!
熱湯や高温の蒸気でやけどをする恐れがあります。
マシンの抽出部や抽出口、その下の部分には触れないでください。

03

ON/OFF スイッチを使用してコーヒーマシンの電源をオンにします。

04

ドアを閉じます。
ディスプレイを 2 秒間押し続けます。
マシンが起動します。

05

加熱時にボイラーシステムの空気抜きが自動的に行われます。

06

コーヒーシステムおよびパウダーシステムのすすぎが自動的に行われます。

07

必要に応じて、コーヒー豆、パウダー、ミルクを充填します。

18 ページを参照してください。

08

マシンの準備ができました。

Pura への補充

コーヒー豆の補充

⚠ 警告

目などのケガや装置破損の恐れあり!
豆ホッパーやグラインダー内部に異物があると、破片が飛び出して装置を損傷したり利用者がケガをする恐れがあります。
コーヒー豆ホッパーやグラインダーには異物を入れないように注意してください。
コーヒー豆ホッパーやグラインダー内部の異物を、棒などで突かないでください。

01

コーヒー豆ホッパーを開けます。

02

コーヒー豆を補充します。

03

コーヒー豆ホッパーを閉めます。

パウダーの補充 (オプション)

⚠ 警告

目などのケガや装置破損の恐れあり!
パウダーコンテナ内部に異物があると、破片が飛び出して装置を損傷したり利用者がケガをする恐れがあります。
パウダーコンテナには異物を入れないでください。
パウダーコンテナ内部の異物を、棒などで突かないでください。

01

パウダーコンテナを開けます。

02

ミルクパウダーを左側に、チョコレートパウダーを右側に入れます。

03

パウダーコンテナを閉めます。

水タンクへの注水 (オプション)

⚠ 警告

ケガの恐れあり!
マシン内部に手を入れると、内部の部品で擦り傷や圧迫によるケガを負う危険があります。
マシンを開けて作業するときは、十分にご注意ください。

01

リリースボタンを押して、ドアを開きます。

02

水タンクを途中まで手前に引き出します。

03

カバーを取り外します。

04

ハンドルを引き上げて、水タンクを取り出します。

05

水タンクの注水マークまで水を入れます。

06

水タンクを途中までセットし、カバーで蓋をします。

07

水タンクをマシンの奥まで押し込み取り付けます。
ドアを閉じます。

浄水フィルターの挿入方法および交換方法については、「洗浄、すすぎ、点検」の章で説明しています。

Pura を空にする

カス受けを空にする

注意

コーヒーの残りカスによるカビの発生に注意!
カス受けは毎日 1 回以上、空にして洗ってください。

01

リリースボタンを押して、ドアを開きます。

02

カス受けを取り出します。

03

カス受けを空にして、洗って乾かします。

04

カス受けを元に戻します。
ドアを閉じます。

水タンクを空にする

⚠ 警告

ケガの恐れあり!
マシン内部に手を入れると、内部の部品で擦り傷や圧迫によるケガを負う危険があります。
マシンを開けて作業するときは、十分にご注意ください。

01

リリースボタンを押して、ドアを開きます。

02

水タンクを途中まで手前に引き出します。

03

カバーを取り外します。

04

ハンドルを引き上げて、水タンクを取り出します。

05

水タンクを空にして、洗って乾かします。

06

水タンクを途中までセットし、カバーで蓋をします。

07

水タンクをマシンの奥まで押し込み取り付けます。
ドアを閉じます。

コーヒー豆ホッパーを空にする

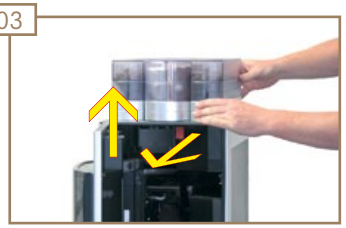
01

リリースボタンを押して、ドアを開きます。

02

赤いロック解除レバーを手前に引きます。

03



コーヒー豆ホッパーを手前に引き出し、まっすぐに引き上げて取り外します。

04

ドアを閉じます。

コーヒー豆ホッパーを空にする (続き)

注意

コーヒーの質が劣化する恐れがあります!
コーヒー豆ホッパーを洗った後は、十分に乾かしてください。
コンテナに洗剤が残らないようにご注意ください。

05

カバーを取り外します。

06

コーヒー豆ホッパーを空にして、洗って乾かします。

07

コーヒー豆ホッパーのカバーを閉めます。

マシンが動作するには、コーヒー豆ホッパーを両方とも正しく取り付ける必要があります。

08

コーヒー豆ホッパーをマシンに取り付けます (マークに注意してください)。

09

コーヒー豆ホッパーを奥までスライドさせて戻します。

パウダーコンテナを空にする

注意

パウダーがこぼれることがあります。
パウダーコンテナを持ち運ぶときは、必ずコンテナを閉じて上向きにしてください。

01

リリースボタンを押して、ドアを開きます。

02

赤いロック解除レバーを手前に引きます。

03

パウダーコンテナを手前に引き出し、まっすぐに引き上げて取り外します。

04

ドアを閉じます。

パウダーコンテナを空にする (続き)

⚠ 注意

ケガの恐れあり!
パウダーコンテナのスクリューコンベヤでケガをする危険があります。
パウダーコンテナを洗浄するときは注意してください。

05

カバーを取り外します。

注意

ドリンクの品質が損なわれることがあります。
洗浄後はパウダーコンテナを十分に乾かしてください。
コンテナに洗剤が残らないようにご注意ください。

06

パウダーコンテナを空にして、洗って乾かします。

07

パウダーコンテナのカバーを閉めます。

08

パウダーコンテナをマシンに取り付けます。

09

パウダーコンテナを奥までスライドさせて戻します。

パウダーコンテナがマシンに正しく取り付けられていない場合、「パウダーコンテナを戻してください」というメッセージが表示されます。

ドリップトレイを空にする

注意

水がこぼれることがあります。
ドリップトレイは水平な状態で持ち運ぶようにしてください。

01

ドリップトレイを取り外します。

⚠ 警告

熱湯によるやけどの恐れあり!
熱湯やはねかえりでやけどをする恐れがあります。
持ち運ぶときは十分に注意し、必要に応じて冷ましてください。
ゆっくりと気をつけながら空にします。

02

メッシュ部分を取り外し、ドリップトレイを空にします。

ドリップトレイを空にする (続き)

03

ドリップトレイとメッシュ部分を洗って乾かします。

04

メッシュ部分を元に戻します。

05

ドリップトレイを元に戻します。

排水タンクを空にする

注意

水がこぼれることがあります。
排水タンクは水平な状態で持ち運ぶようにしてください。

01

排水タンクの蓋を回して開け、フロートスイッチを取り出します。

⚠ 警告

熱湯によるやけどの恐れあり!
熱湯やはねかえりでやけどをする恐れがあります。
持ち運ぶときは十分に注意し、必要に応じて冷ましてください。
ゆっくりと気をつけながら空にします。

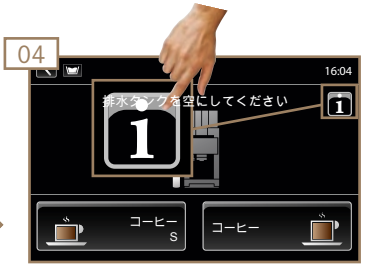
02

排水タンクを空にします。

03

フロートスイッチを排水タンクに挿入し、蓋を回して閉めます。

04



情報レベルに切り替えます。

05

[排水タンクの取り外し] を選択します。
初期化が始まります

06

マシンがドリンクレベルに切り替わります。
マシンの準備ができました。

ミルクの補充 (オプション)

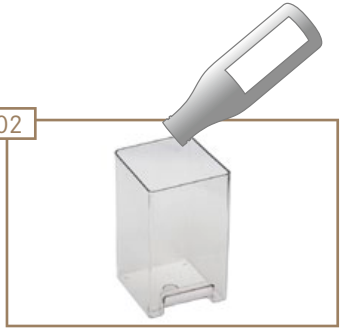
注意

ミルクの品質が低下する恐れがあります!
必ず冷たいミルクを使用してください。
引き込みホースを扱う場合は、手を消毒するか、使い捨て手袋を着用してください。

01

ドアを開きます。
引き込みホースを外し、ミルクコンテナを前に引き出します。

02



カバーを取り外します。
ミルクコンテナにミルクを入れ、カバーを閉めます。

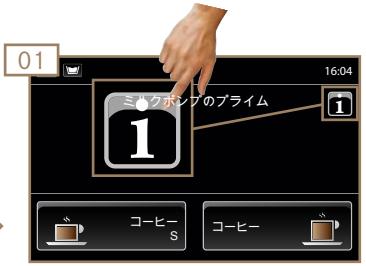
03

ミルクコンテナを挿入します。
カバーの開口部から引き込みホースを挿入します。
ドアを閉じます。

ミルクシステムの準備 (プライミング)

ミルクのプライミング
ドリンクの品質を最高に保つために、チューブの先端までミルクを充填しておく必要があります。
交換や洗浄を行うたびに、装置のプライミングを行ってミルクをチューブに引き込む必要があります。

01



情報レベルに切り替えます。

02

[ミルクシステム 1 のプライミング]を選択します。
プライミングが始まります。

03

ミルクシステムの準備ができました。

ミルクが抽出口から出てきたら、[停止] を押してプライミングを中止します。

04

マシンがドリンクレベルに切り替わります。
マシンの準備ができました。

ミルクを空にする (冷蔵ユニット KE200 の場合)

注意

冷蔵ユニットをミルクの保存に使用しないでください!
マシンを使用していないときは、ミルクを取り出してください。

01

ドアを開きます。
引き込みホースを取り外し、ミルクコンテナを前に引き出します。

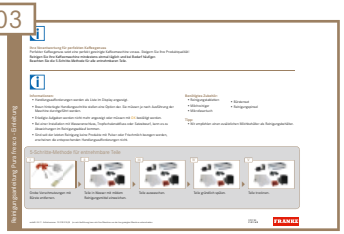
02

カバーを取り外します。
ミルクは冷蔵庫に保存するか、必要に応じて廃棄します。

⚠ 注意

ミルクが腐敗すると健康を害する恐れがあります!
定期的に洗浄しないとミルクが装置にこびりつき、抽出口を詰まらせたり飲み物に混入したりする恐れがあります。
冷蔵ユニットとミルクシステムは、毎日 1 回以上洗浄してください。

03



Pura ミルクシステムを洗浄します。

Pura fresco (648 & 649) の洗浄方法を参照してください。

04

ミルクコンテナと冷蔵ユニットを洗浄します。

05

ミルクコンテナのカバーを閉めます。

06

ミルクコンテナを挿入します。
カバーの開口部から引き込みホースを挿入します。
ドアを閉じます。

07

ON/OFF を押して冷蔵ユニットの電源を切ります。

ドリンクを作る

Pura は、コーヒーが大好きで、お客様にも常に極上のコーヒーを楽しんでいただきたいと望む方のためのマシンです。この章では飲み物の作り方や、ドリンクメニューに応じたマシンの使い方について説明します。

基本的なドリンクの作り方

01

ドリンクに適したカップまたはグラスを抽出口の下に置きます。

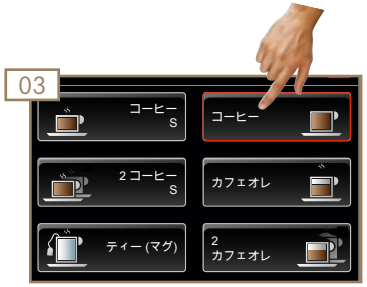
02

抽出口の高さを調節します。

⚠ 警告

やけどの恐れあり!
抽出口とドリンクは大変熱くなっています。
抽出口の下に手を入れないでください。
万が一やけどを負った場合は、ただちに患部を冷やし、状態に応じて医師に相談してください。

03



抽出するドリンクボタンを押します。

04

抽出が始まります。

ドリンクの抽出をキャンセルするには、[キャンセル]を押します。

05

ドリンクができあがりました。

2 つのドリンクを同時に作る

01

ドリンクに適したカップまたはグラスを 2 つ、抽出口の下に置きます。

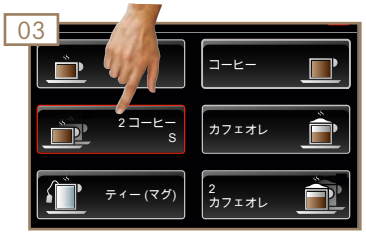
02

抽出口の高さを調節します。

⚠ 警告

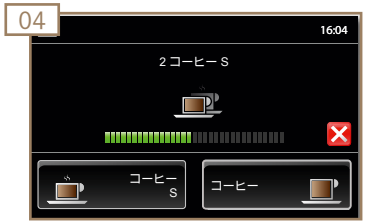
やけどの恐れあり!
抽出口とドリンクは大変熱くなっています。
抽出口の下に手を入れないでください。
万が一やけどを負った場合は、ただちに患部を冷やし、状態に応じて医師に相談してください。

03



抽出するドリンクボタンを押します。

04



抽出が始まります。

ドリンクの抽出をキャンセルするには、[キャンセル]を押します。

05

ドリンクの準備ができました。

コーヒー粉を使ってドリンクを作る

注意

異物による故障の恐れあり!
コーヒー粉のマニュアル投入口の開閉時に異物が入ると、装置が故障する恐れがあります。
装置に異物が入らないようにご注意ください。コーヒー粉のマニュアル投入口に入った異物を棒などで突かないでください。また洗浄タブレットやコーヒー粉以外のものを入れないようにご注意ください。

01

ドリンクに適したカップまたはグラスを抽出口の下に置きます。

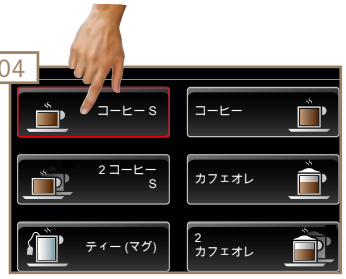
02

抽出口の高さをセットします。

03

コーヒー粉のマニュアル投入口を開けます。

04



抽出するドリンクボタンを押します。

⚠ 警告

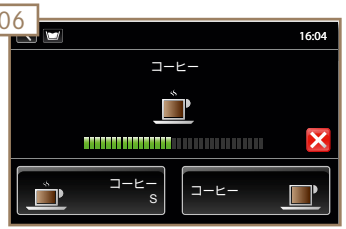
やけどの恐れあり!
抽出口とドリンクは大変熱くなっています。
抽出口の下に手を入れないでください。
万が一やけどを負った場合は、ただちに患部を冷やし、状態に応じて医師に相談してください。

カップ 1 杯に対して、コーヒー粉 7 - 9 g が適量です。

05

コーヒー粉を補充してマニュアル投入口を閉めます。

06



抽出が始まります。

ドリンクの抽出をキャンセルするには、[キャンセル]を押します。

07

ドリンクができあがりました。

キュー機能を使ってドリンクを作る (有効にしている場合)

キュー機能を使用して、最大 11 杯のドリンク抽出を開始できます。やけどしないように注意して慎重に作業してください。プリセレクト機能を有効にしておく必要があります。
この設定は、フランケの認定サービス技術者のみが行えます。
サービス技術者にご連絡ください。

01

ドリンクに適したカップまたはグラスを抽出口の下に置きます。
次に使用するカップやグラスを用意しておきます。

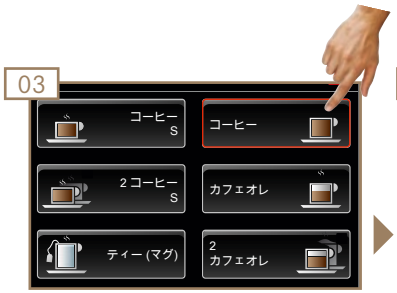
02

抽出口の高さをセットします。

⚠ 警告

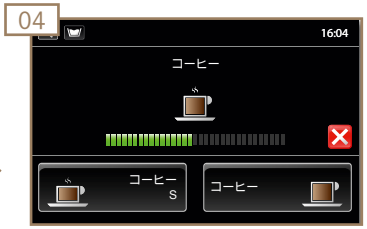
やけどの恐れあり!
抽出口とドリンクは大変熱くなっています。 キュー機能により、次のドリンク抽出が自動的に始まります。
抽出口の下に手を入れないでください。
万が一やけどを負った場合は、ただちに患部を冷やし、状態に応じて医師に相談してください。

03



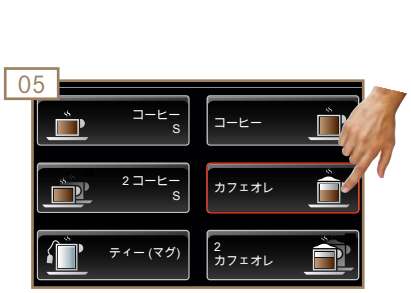
抽出するドリンクボタンを押します。

04

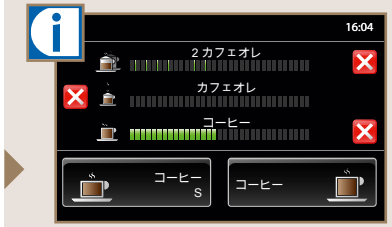


抽出が始まります。

05



ドリンクの抽出中に、次のドリンクを選択できます。



プリセレクトしたドリンクがディスプレイに表示されます。
現在抽出中のドリンクは一番下に示されます。

⚠ 警告

熱湯によるやけどの恐れあり!
次のドリンクの抽出が自動的に始まります。
十分に注意し、慎重に操作してください。

06

次の抽出が始まります。

ドリンクの抽出をキャンセルする、またはドリンクをキューから削除するには、[キャンセル] を押します。

プリセレクトを使ってドリンクを作る (有効にしている場合)

プリセレクトの使用例

Pura では、次のプリセレクトができます。

- 2x: 選択したドリンクを 2 杯抽出します。抽出は順番に行われます。
- パウダー: パウダータイプのプリセレクト
- コーヒー: コーヒータイプのプリセレクト

01

ドリンクに適したカップまたはグラスを抽出口の下に置きます。

02

抽出口の高さをセットします。

プリセレクト機能は複数選択できます。

03

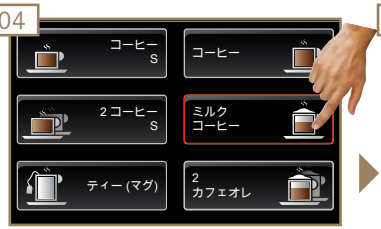
目的のプリセレクトボタンを押します。

[2x] をプリセレクトする場合、ドリンクに適したカップまたはグラスを用意してください。

⚠ 警告

やけどの恐れあり!
抽出口とドリンクは大変熱くなっています。
リピートドリンクをプリセレクトすると、次のドリンク抽出が自動的に始まります。
抽出口の下に手を入れないでください。
万が一やけどを負った場合は、ただちに患部を冷やし、状態に応じて医師に相談してください。
十分に注意し、慎重に操作してください。

04



抽出するドリンクボタンを押します。

05

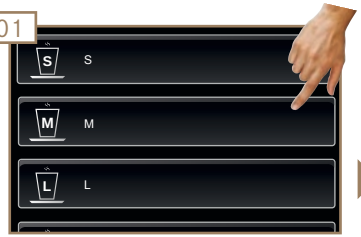
抽出が始まります。

ドリンクの抽出をキャンセルするには、[キャンセル] を押します。

カップのプリセレクトを使ってドリンクを作る (有効にしている場合)

カップのプリセレクト機能が有効な場合は、カップのサイズを選ぶと、選択可能なドリンクが表示されます。この設定は、フランケの認定サービス技術者のみが行えます。
サービス技術者にご連絡ください。

01



目的のカップのプリセレクトボタンを押します。

02

ドリンクの作り方については、26 ページ を参照してください。

熱湯を注ぐ

同時ドリンク抽出機能をオンにしていない場合は、給湯中、他のすべてのドリンクはブロックされます。この設定は、フランケの認定サービス技術者のみが行えます。
サービス技術者にご連絡ください。

01

適切なカップまたはグラスを給湯口の下に置きます。

⚠ 警告

やけどの恐れあり!
抽出口とドリンクは大変熱くなっています。
抽出口の下に手を入れないでください。
万が一やけどを負った場合は、ただちに患部を冷やし、状態に応じて医師に相談してください。

02

[給湯] ボタンを押します。

03

給湯が始まります。

ドリンクの抽出をキャンセルするには、[キャンセル] を押します。

洗浄、すすぎ、点検

Pura のようなコーヒーマシンでもお手入れは必要です。常に最高の一杯をお楽しみいただくために、Pura は毎日 1 回以上洗浄してください。当社の開発した Clean & Clever 洗浄システムにより、洗浄は短時間で終わります。

洗浄および湯垢除去の手順説明書について

お使いのコーヒーマシンに適した、正しい洗浄および湯垢除去の手順説明書を選択してください。

	Pura pronto (647)	Pura fresco (648 & 649)
洗浄の手順説明書 (日常的な洗浄)	1N330014	1N330019
湯垢除去の手順説明書	1N330029	1N330029

取り外し可能な部品の洗浄 - 5 つのステップ

I

目立つ汚れをブラシで落とします。

II

中性洗剤を入れた水の中に、部品を浸します。

III

部品をよく洗います。

IV

部品を丁寧にすすぎます。

V

部品を十分に乾かします。

水タンクの洗浄 (タンクを使用する場合は週に 1 回以上)

⚠ 警告

ケガの恐れあり!
マシン内部に手を入れると、内部の部品で擦り傷や圧迫によるケガを負う危険があります。
マシンを開けて作業するときは、十分にご注意ください。

01

リリースボタンを押して、ドアを開きます。

02

水タンクを取り外し、空にします。

浄水フィルターを使用している場合は、フィルターを水タンクから取り外してから洗浄してください。

41 ページを参照してください。

03

「5 つのステップ」に従って水タンクを洗浄します。

04

水タンクの注水マークまで水を入れます。

05

水タンクを元に戻します。

06

ドアを閉じます。

抽出ユニットの洗浄 (必要に応じて週に 1 回以上)

⚠ 警告

ケガの恐れあり!
マシン内部に手を入れると、内部の部品で擦り傷や圧迫によるケガを負う危険があります。
マシンを開けて作業するときは、十分にご注意ください。

01

リリースボタンを押して、ドアを開きます。

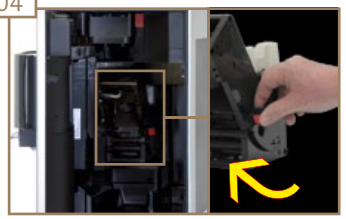
02

水タンクを取り出します。

03

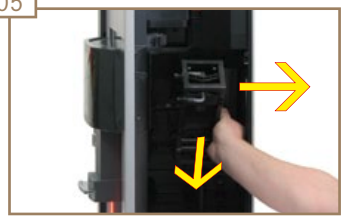
カス受けを取り出します。

04



赤いボタンを押したまま、レバーを前に回します。
抽出ユニットのロックが解除されます。

05



抽出ユニットを右側に引いてから、前に引いて取り外します。

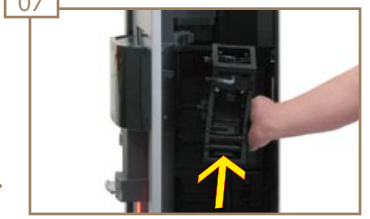
注意

抽出ユニットは食器洗浄機で洗浄しないでください。
抽出ユニットは必ず流水ですすいでください。

06

「5 つのステップ」に従って抽出ユニットのすべての側面をすすいで洗浄します。

07

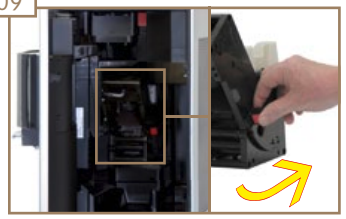


白い部品が上になるように抽出ユニットを差し込みます。

08

抽出ユニットを左に押します。

09



赤いボタンを押したまま、レバーを最後まで回します。
抽出ユニットがロックされます。

10

カス受けを元に戻します。

11

水タンクを取り出します。

12

ドアを閉じます。

Pura fresco (648 & 649) - 撹拌チャンバーの洗浄 (必要に応じて週に 1 回以上)

撹拌チャンバーの部品

ミルクフォーマー

1 スチームノズル

2 泡立て補助

3 ミキサー

4 ミルクサプライ

エアサプライ

5 逆止弁

6 エアサプライ

撹拌チャンバー

7 筐体カバー

8 筐体ベース

⚠ 警告

健康被害およびマシンを損傷する恐れあり!
撹拌チャンバーにパウダーが残っていると、詰まりが生じ、雑菌の繁殖につながります。
必要に応じて週に 1 回以上、撹拌チャンバーを洗浄してください。
マシンの使用頻度が高い場合は、 パウダーコンテナの洗浄を必要に応じて 2 カ月に 1 回以上行ってください。

01

リリースボタンを押して、ドアを開きます。

02

下部の撹拌チャンバーロックを解除し、引き出して取り出します。

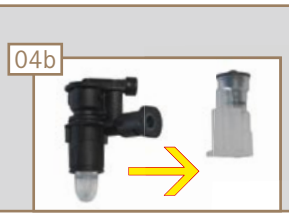
03

撹拌チャンバーのカバーを持ち上げて外します。

04

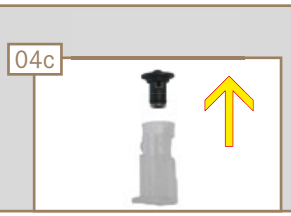
ミルクフォーマーを筐体の下部から取り外します。

04b



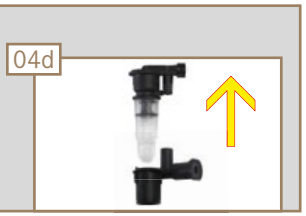
エアサプライをミルクフォーマーから切り離します。

04c



エアサプライから逆止弁を取り外します。

04d



ミルクサプライからスチームノズルを取り外します。

(続き)Pura fresco - 撹拌チャンバーの洗浄 (必要に応じて週に 1 回以上)

04e

ミキサーから泡立て補助を取り外します。

04f

バヨネットのロックを解除します。
泡立て補助からスチームノズルを取り外します。

05

「5 つのステップ」に従って撹拌チャンバーの部品を洗浄します。

06

ミキサーに泡立て補助を差し込みます。

06b

泡立て補助にスチームノズルを差し込みます。
バヨネットをロックします。

06c

ミルクサプライにスチームノズルを差し込みます。

06d

逆止弁をエアサプライの中に戻します。

06e

エアサプライをミルクフォーマーに取り付けます。

06f

正しく組み立てたミルクフォーマーはこのようになります。

06g

ミルクフォーマーを筐体の下部に差し込みます。

07

撹拌チャンバーを再度組み立てます。

08

撹拌チャンバーを奥まで差し込みます。
カチッと音がして撹拌チャンバーがロックされます。

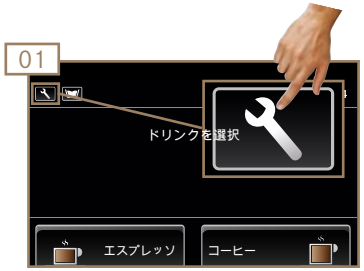
09

ドアを閉じます。

拭き取り保護オン

拭き取り保護機能を使用すると、タッチディスプレイが 20 秒間無効になり、安全に清掃できます。

01

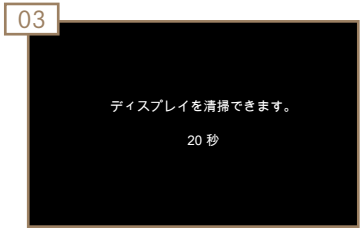


メンテナンスレベルに切り替えます。

02

[拭き取り保護オン] を選択します。

03



拭き取り保護がオンになります。
タッチディスプレイを清掃できます。

コーヒーシステム、ミルクシステムの手動すすぎ

- すすぎだけを行っても、毎日の洗浄と同じ効果は得られません。コーヒーシステムとミルクシステムにカスを残さないため、毎日の洗浄は必ず行ってください。
- 技術者によりプログラム設定されている場合は、スイッチをオン/オフしたときのほか、一定間隔でマシンが自動的に洗浄されます。
- 2 日以上使用しなかった後で最初に使用するとき、また洗浄および湯垢除去作業の後は、マシンのすすぎを実行してください。

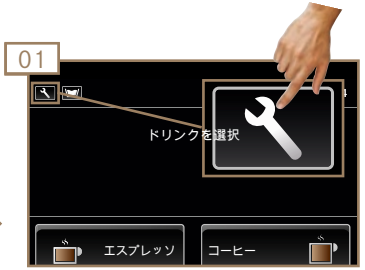
⚠ 警告

熱湯によるやけどの恐れあり!
熱湯や蒸気でやけどをする恐れがあります。
マシンの抽出部や抽出口、その下の部分には触れないでください。

01

抽出口を一番下まで引き下げます。

01



メンテナンスレベルに切り替えます。

03

[すすぎ] を選択します。

04

マシンのすすぎが行われます。

05

マシンがドリンクレベルに切り替わります。
すすぎが終了しました。

浄水フィルター

浄水フィルターにより常に最適な水質が保たれます。
高度なアップフロー濾過設計により、
長寿命が保証されます。

水タンクへのアダプターの取り付け

01

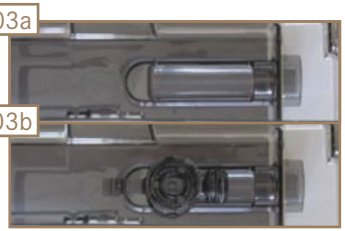
リリースボタンを押して、ドアを開きます。

02

水タンクを取り外し、空にします。

03a

03b



アダプターを水タンクの中の溝にセットします (水タンクを上から見た様子)。

04

アダプターを開口部に取り付けます。
カチッという音がしてアダプターがロックされます。

浄水フィルターの挿入については、39 ページを参照してください。

05

水タンクを取り出します。

06

ドアを閉じます。

浄水フィルターの挿入

01

リリースボタンを押して、ドアを開きます。

02

水タンクを取り外し、空にします。

注意

不適切な扱いや取り付けを行うと、マシンが損傷する危険性が
あります。
浄水フィルターは正しく取り付けてください。

03

浄水フィルターのパックを開きます。

04

フィルターキャップを回して、フィルターを設置した月にの表示に合わせます。

05

浄水フィルターに水を満たします。

06

浄水フィルターをアダプターに取り付け、時計回りに回して固定します。
浄水フィルターの取り付けが完了しました。

07

水タンクの注水マークまで水を入れます。

08

水タンクを元に戻します。

09

ドアを閉じます。

10

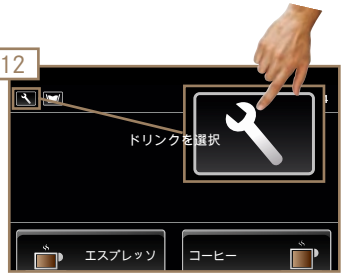
浄水フィルターのカウンターをリセットします。

49 ページを参照してください。

11

抽出口を一番下まで引き下げます。

12



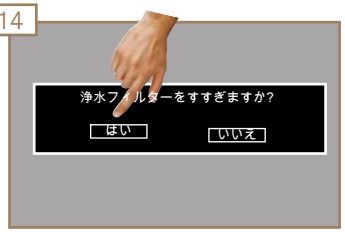
メンテナンスレベルに切り替えます。

浄水フィルターの挿入 (続き)

13

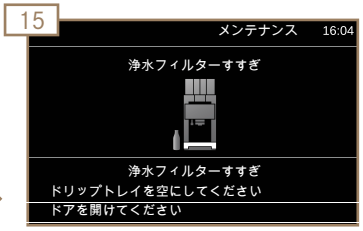
[浄水フィルターすすぎ] を選択します。

14



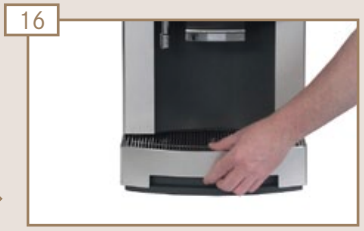
[はい] を押して、浄水フィルターのすすぎを確認します。

15



この後の手順が一覧表示されます。

16



ドリップトレイを取り外し、中身を捨てて元に戻します。

17

リリースボタンを押して、ドアを開きます。

18

水タンクを取り外し、空にします。

19

水タンクの注水マークまで水を入れます。

20

水タンクを元に戻します。

⚠ 警告

熱湯によるやけどの恐れあり!
熱湯や高温の蒸気でやけどをする恐れがあります。
マシンの抽出部や抽出口、その下の部分には触れないでください。

21

ドアを閉じます。

22

浄水フィルターのすすぎが行われます。

23

マシンがドリンクレベルに切り替わります。
マシンの準備ができました。

浄水フィルターの取り外し

⚠ 注意

雑菌の増殖による健康被害の恐れあり!
浄水フィルターを長期間使い続けると、藻類が増殖することがあります。
メンテナンスリストの指示に従って浄水フィルターを交換してください。

01

リリースボタンを押して、ドアを開きます。

02

水タンクを取り外し、空にします。

03

浄水フィルターを左に回して外します。

04

新しい浄水フィルターを取り付けます。

39 ページを参照してください。

05

マシンの準備ができました。

06

使用済み浄水フィルターを廃棄します。

アダプターの取り外し

01

ロッキングクリップを手前に押します。

02

アダプターを開口部から引き出して、水タンクから取り外します。

浄水フィルターを使用しないときは、水の入ったコップの中に入れて冷蔵庫で保管してください。

メンテナンスプラン

頻度	作業	追加情報	完了済み
毎日	マシンの洗浄	洗浄の手順説明書 (1N330013 Pura pronto (647)、1N330018 Pura fresco (648 & 649)) を参照してください。	☐
毎日	マシンのすすぎ	37 ページを参照してください。	☐
必要に応じて週に 1 回以上	水タンクの洗浄	33 ページを参照してください。	☐
必要に応じて週に 1 回以上	抽出ユニットの洗浄	34 ページを参照してください。	☐
必要に応じて週に 1 回以上	撹拌チャンバーの洗浄 (Pura fresco 648 & 649)	35 ページを参照してください。	☐
月に 1 回	コーヒー豆ホッパーの洗浄	21 ページを参照してください。	☐
月に 1 回	パウダーコンテナの洗浄	21 ページを参照してください。	☐
2 カ月に 1 回、または必要に応じて	浄水フィルターの交換	39 ページを参照してください。	☐
年に 1 回、ドリンク 30,000 回抽出後、または必要に応じて	サービス技術者によるメンテナンス	サービス技術者にご連絡ください。	☐
必要に応じて	マシンの湯垢除去	湯垢除去の手順説明書 (1N330028) を参照してください。	☐

設定

Pura は独自にプログラムできるため、思いどおりの柔軟な設定が可能です。プログラミングはシンプルで簡単です。ぜひ、お試しください。

プログラミングの概要

メンテナンスレベルに切り替えます。

[ログイン: カスタマーアクセスA] を選択します (プログラミングされている場合)。

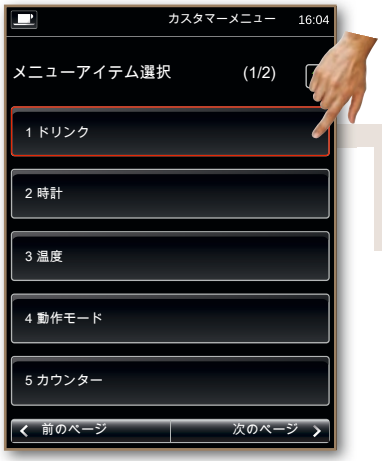
PIN を入力し、[OK] で確認します。

[次のページ] を押して次のページに進みます。
[プログラミング: カスタマーアクセスA] を選択します。
[ログアウト: カスタマーアクセスA] でログインを終了します。

プログラミングメニューが表示されます。

- すべてのプログラミングメニューアイテムを、次のページにまとめています。設定によっては、お使いの Pura でこれらのメニューアイテムの一部が使用できないことがあります。
- 記号と操作ボタン/スイッチ類の説明は、「記号の説明」の章で説明しています。

1 ドリンク



ドリンク設定を調節するには、[1.1 ドリンクボタンを選択] メニューアイテムでドリンクを選択する必要があります。

- 1.1 ドリンクボタンを選択
- 1.2 ドリンク設定を修正
  - 基本コーヒードリンク
  - 抽出水量
  - コーヒー粉量 コーヒータイプ 左
  - 事前注入
  - 温度
  - テストドリンクを準備

次ページへ

▸ ドリンクを選択します。

▸ [+/-] で量を調節します。

- 抽出水量とコーヒー粉の量を補正します。
- 最大で設定値を +/- 20% 調節できます。

▸ パラメータを選択します。

- 事前注入から実際の抽出プロセスまでの待機時間を設定します。
- なし: 事前注入なし
- 短: 1.0 秒
- 中: 1.5 秒
- 長: 2.0 秒

▸ パラメータを選択します。

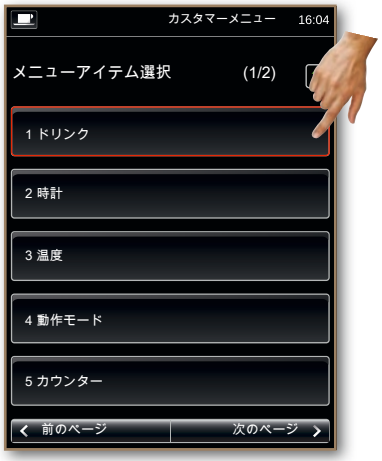
- ボイラー温度を補正します。
- 低: 約 - 5 °C
- 普通: 補正なし
- 高: 約 + 5 °C

[テストドリンクを準備] を押すと、現在のメニューのままで変更を確認できます。

供給源は常に [コーヒー粉量 コーヒータイプ 左] メニューアイテムの下に表示されます。設定によっては、供給源が異なることがあります。

[OK] を押して変更を確定します。変更をキャンセルするには、[終了] を押します。

1 ドリンク (続き)



[テストドリンクを準備] を押すと、現在のメニューのままで変更を確認できます。

供給源は常に [基本パウダードリンク左] メニューアイテムの下に表示されます。設定によっては、供給源が異なることがあります。

[OK] を押して変更を確定します。変更をキャンセルするには、[終了] を押します。

基本パウダードリンク

基本パウダードリンク左

パウダーの量

水量

テストドリンクを準備

温度

テストドリンクを準備

基本ドリンク (給湯)

水量

温度

テストドリンクを準備

- [+/-] で量を調節します。
  - パウダーの量と水量を補正します。
  - 最大で設定値を +/- 20% 調節できます。

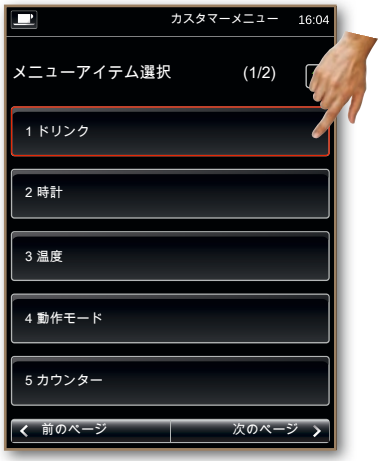
- パラメータを選択します。
  - ボイラー温度を補正します。
  - 低: 約 - 10 °C
  - 普通: 約 - 5 °C
  - 高: 補正なし

- [+/-] で量を調節します。
  - 水量を補正します。
  - 最大で設定値を +/- 20% 調節できます。

- パラメータを選択します。
  - ボイラー温度を補正します。
  - 低:約 - 5 °C
  - 普通:補正なし
  - 高:約 + 5 °C

次ページへ

1 ドリンク (続き)



[テストドリンクを準備] を押すと、現在のメニューのままで変更を確認できます。

[OK] を押して変更を確定します。変更をキャンセルするには、[終了] を押します。

Pura fresco のみ

- 基本ミルクドリンク
  - ミルクの量
  - 温度
  - テストドリンクを準備

Pura fresco のみ

- 基本ドリンク (ミルクフォーム)
  - フォームの量
  - 温度
  - テストドリンクを準備

- 価格
- 無料ドリンク
- テストドリンクを準備

[+/-] で量を調節します。

- ボイラー温度とミルクの量を補正します。
- 最大で設定値を +/- 20% 調節できます。

[+/-] で量を調節します。

- ボイラー温度とフォームの量を補正します。
- 最大で設定値を +/- 20% 調節できます。

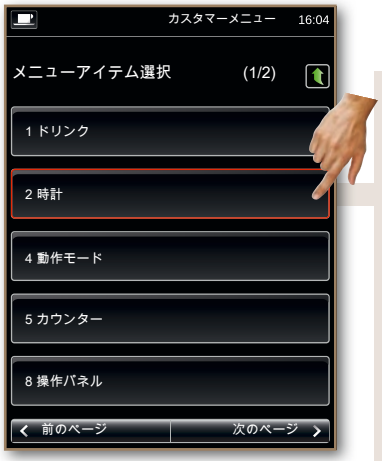
価格を入力します。

- (「4 動作モード」で会計システムをオンにした場合)ドリンクボタンに価格が表示されます。

パラメータを選択します。

- はい:ドリンクを会計システムに入力しません。
- (「4 動作モード」で会計システムをオンにした場合)ドリンクボタンに「無料」と表示されます。

2 時計



日付と時刻を設定します。

- 時刻を設定する前に、夏時間/標準時間を設定します。

パラメータを選択します。

- 標準時間: 時計を 1 時間戻します。
- 夏時間: 時計を 1 時間進めます。

タイマーを設定します。

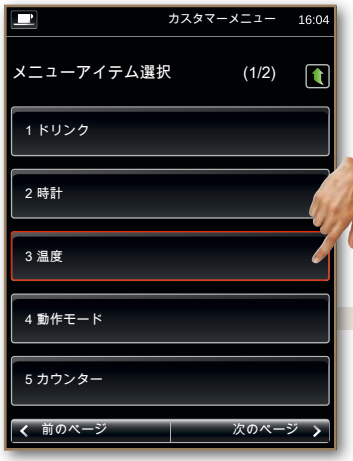
- マシンを自動的にオン/オフにします。
- 最初のエントリー = 月曜日
- 最後のエントリー = 日曜日
- 0 = マシンをオンにします。
- 1 = マシンをオフにします。

値を入力する前に、必ず [クリア] を押してください。

[日付] と [時刻] を[タイマー機能] と同時に使用することで、Pura を自動的にオン/オフすることができます。

[OK] を押して変更を確定します。変更をキャンセルするには、[終了] を押します。

3 温度

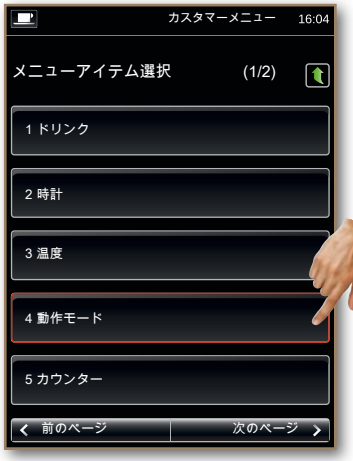


3.1 ミルク ポンプ 1 を補正

▸ [+/-] で温度を調節します。

- すべてのドリンクのミルク温度を補正します。
- 最大で設定値を +/- 20% 調節できます。

4 動作モード



会計システムをオンにしますか?

▸ パラメータを選択します。

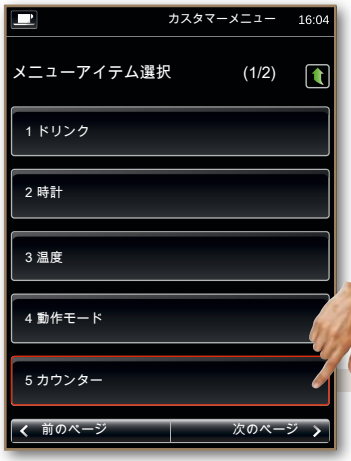
- 会計システムをオンにします (プログラミングされている場合)。

給水を切り替えます

▸ パラメータを選択します。

- 動作モードを選択します。

5 カウンター



5.1 ドリンクグループ

5.2 メンテナンス

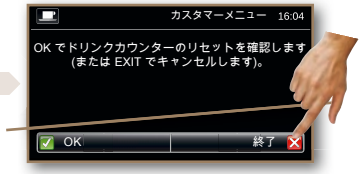
5.3 ドリンク: 1 杯

- ドリンク 1 - 8
- ドリンク 9 - 16
- ドリンク 17 - 24
- ドリンク 25 - 32
- ドリンクカウンターをリセット

ドリンクグループのカウンターの状態が表示されます。

[クリア] を押して、メンテナンスカウンターをリセットします。

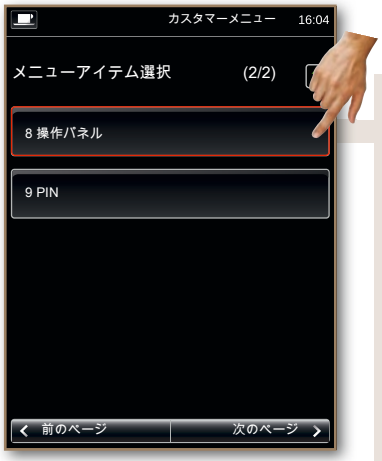
ドリンクのカウンターの状態が表示されます。



[OK] を押してドリンクカウンターをリセットするか、[終了] を押して手順をキャンセルします。

[OK] を押して変更を確定します。変更をキャンセルするには、[終了] を押します。

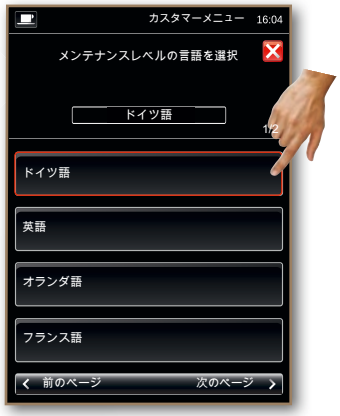
8 操作パネル



8.1 言語

メンテナンスレベルの言語

ドリンクレベルの言語



▸ パラメータを選択します。

- メンテナンスレベルおよびドリンクレベルの言語を設定します。

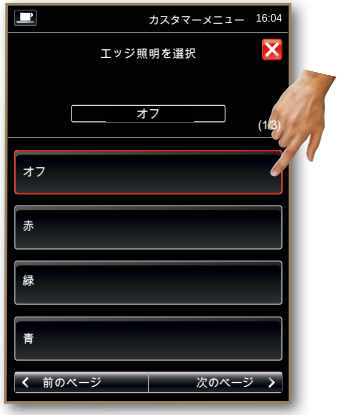
8.2 ディスプレイの輝度

▸ ディスプレイの輝度を設定します。

- 15 %:ディスプレイを暗くします。
- 100 %:ディスプレイを明るくします。

8.3 エッジ照明

色



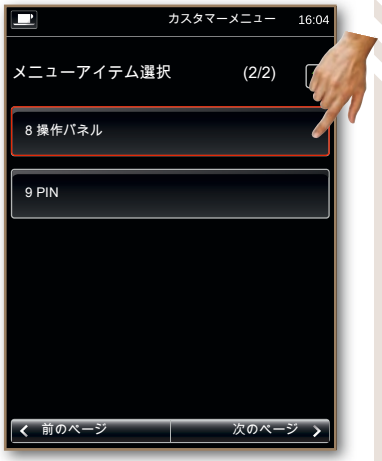
▸ パラメータを選択します。

- エッジ照明の色を設定します。
- オフ:エッジ照明なし
- 赤、緑、青、黄、シアン、マゼンタ、白:エッジ照明が選択した色に設定されます。
- グラデーション:エッジ照明の色が変わります。

[次のページ] と [前のページ] を使用して、メニューレベルをスクロールできます。

[OK] を押して変更を確定します。変更をキャンセルするには、[終了] を押します。

次ページへ



[次のページ] と [前のページ] を使用して、メニューレベルをスクロールできます。

[OK] を押して変更を確定します。変更をキャンセルするには、[終了] を押します。

[カラー] メニューで [カスタム] を選択した場合は、次のメニューが追加で表示されます。

- 赤色成分
- 緑色成分
- 青色成分
- 輝度

- エッジ照明にユーザー定義した色を設定します。
  - エッジ照明の色を自由に選択できます。

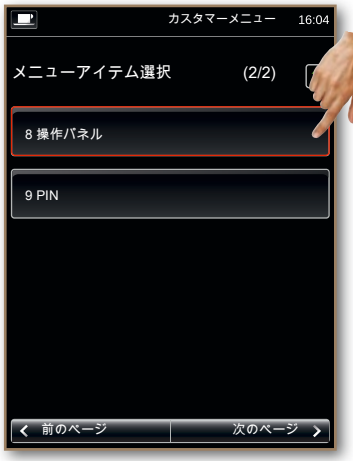
- パラメータを選択します。
  - エッジ照明の輝度を設定します。

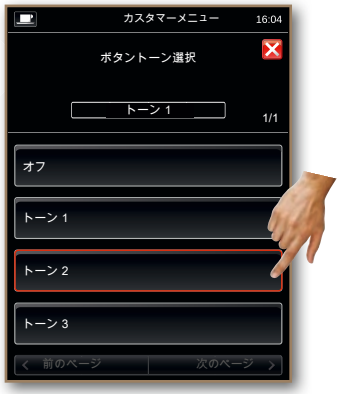
- 8.4 水硬度

- 水の硬度を設定します。
  - 水の硬度にはドイツの単位 (°dH) およびガロンあたり濃度 (gpg) を使用します。
  - 1:最大 8 °dH
  - 2:最大 15 °dH
  - 3:最大 23 °dH
  - 4:最大 29 °dH

次ページへ

8 操作パネル (続き)





- パラメータを選択します。
  - ボタントーンのタイプを選択
  - オフ:トーンなし
  - トーン 1:低音
  - トーン 2:高音
  - トーン 3:デュアルトーン (低、高)

- パラメータを選択します。
  - メッセージ、プロセス、操作メッセージのトーンを選択します。
  - いいえ:トーンなし

- パラメータを選択します。
  - 洗浄プロセスの表示モードを選択します。

[次のページ] と [前のページ] を使用して、メニューレベルをスクロールできます。

[OK] を押して変更を確定します。変更をキャンセルするには、[終了] を押します。

9 PIN

▸ PIN を設定または変更します。

- 6 文字まで設定できます。

[次のページ] と [前のページ] を使用して、メニューレベルをスクロールできます。

[OK] を押して変更を確定します。変更をキャンセルするには、[終了] を押します。

マシンを長期間使用しない場合や、マシンの廃棄について

Pura コーヒーマシンを長期間使用しない場合や、廃棄する場合は、当社サービス窓口までご連絡ください。環境保護と資源の有効活用のために、当社ではコーヒーマシンをほぼ 100% リサイクルしています。

使用停止

コーヒーマシンを長期間使用しない場合は、当社のサービス窓口までご連絡ください。

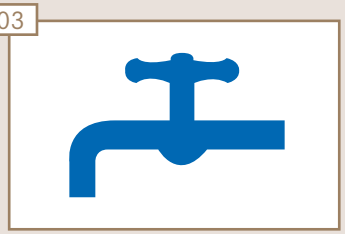
01

洗浄の手順説明書に従ってコーヒーマシンとその部品を洗浄してください。

02

コーヒーマシンのスイッチを切り、壁面コンセントから電源ケーブルを抜きます。

03



給水を停止し、必要に応じて水タンクを空にします。

04

コーヒーマシンに残っているカスなどをきれいに取り除きます。

マシンを長期間使用しない場合と保管について

注意

マシンを損傷する恐れあり!
マシンを適正に保管するため、フランケのサービス窓口までご連絡ください。
保管条件にご注意の上、コーヒーマシンの水を完全に抜いてください。
保管温度: -10 ~ +50 °C
湿度: 80% 以下
保管後に再び使用する際には、必ず当社のサービス窓口にご連絡ください。
ドリンクを作る前に、コーヒーマシンのメンテナンス、設置、洗浄を行う必要があります。
お客様ご自身の点検と設置により使用を再開した場合、正常な作動は保証いたしかねます。

廃棄

消耗品の処分

消耗品を廃棄する際には、使用地域で適用される規則に従って処分してください。

コーヒーマシンの廃棄

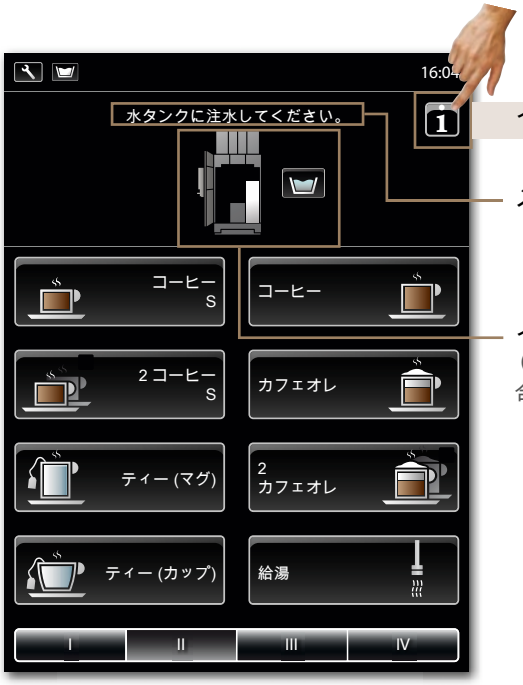
お買い求めいただいた販売店にコーヒーマシンをご持参いただければ、無料でお引き取りいたします。廃棄処分はお客様に代わって当社がすべて行います。環境保護の観点から、お客様ご自身による処分は避けていただきますよう、ご協力をお願い申し上げます。

トラブルシューティング

不具合が発生すると、Pura コーヒーマシンにメッセージが表示されます。イベントと情報がディスプレイに表示されます。問題が解決しない場合には、サービス窓口までご連絡ください。

マシンエラーが発生した場合の対応

I - イベント

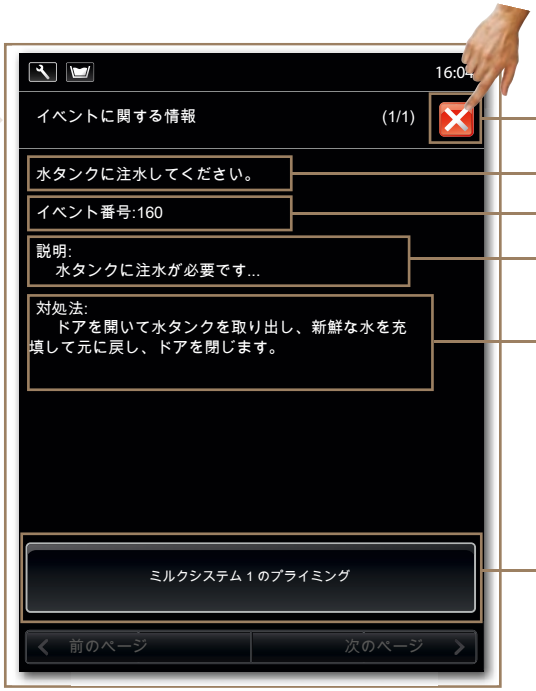


イベントに関する情報

メッセージ

イベント発生箇所
(選択ボタン機能がオフの場合にのみ表示されます)。

II - 情報



ドリンクレベルに戻る

メッセージ

イベント番号

イベントの説明

対処法

イベントの確認/初期化操作
(確認/操作が必要な場合にのみ表示されます)。

故障かなと思ったら

イベント番号	メッセージ	対処法	
1-99	その他のイベントと情報	サービス技術者にご連絡ください。	
129	ドアを閉じてください。	ドアを閉じます。	
130	豆ホッパーを戻してください。	コーヒー豆ホッパーを元に戻します。	21 ページを参照してください。
131	パウダーコンテナを戻してください。	パウダーコンテナを元に戻します。	22 ページを参照してください。
132	撹拌チャンバーを戻してください。	撹拌チャンバーを元に戻します。	36 ページを参照してください。
133	抽出ユニットを戻してください。	抽出ユニットを元に戻します。	34 ページを参照してください。
134	水タンクを戻してください。	水タンクを元に戻します。	20 ページを参照してください。
135	カス受けを戻してください。	カス受けを元に戻します。	19 ページを参照してください。
136	ドリップトレイを戻してください。	ドリップトレイを元に戻します。	23 ページを参照してください。
158/159	豆ホッパーに充填してください。	コーヒー豆を補充します。	18 ページを参照してください。
160	水タンクに注水してください。	水を追加します。	19 ページを参照してください。
161	パウダーコンテナに充填してください。	ミルクパウダーを補充します。	18 ページを参照してください。
162	パウダーコンテナに充填してください。	チョコレートパウダーを補充します。	18 ページを参照してください。
163	ミルクコンテナ 1 が空です...	ミルクを補充してください。	24 ページを参照してください。
164	ミルクコンテナ 1 に充填してください。	ミルクを補充してください。	24 ページを参照してください。
165	水タンクが空です.....	水を追加します。	19 ページを参照してください。
166	ドリップトレイを空にしてください。	ドリップトレイを空にします。	22 ページを参照してください。
167	カス受けがいっぱいです...	カス受けを空にします。	19 ページを参照してください。
168	カス受けを空にしてください。	カス受けを空にします。	19 ページを参照してください。
169	抽出ユニットが空です...	サービス技術者にご連絡ください。	
170	抽出ユニットがいっぱいです...	サービス技術者にご連絡ください。	
171	外付けの排水タンクがいっぱいです。	排水タンクを空にします。	23 ページを参照してください。
178/179	ボイラー 2/1 の温度が低すぎます	このエラーメッセージが長時間表示される場合は、サービス技術者に連絡してください。	
180/181	ボイラー 2/1 の加熱中	このエラーメッセージが長時間表示される場合は、サービス技術者に連絡してください。	
188	マシンを洗浄する必要があります...	マシンを洗浄してください (要請)。	洗浄の手順説明書を参照してください
189	マシンを洗浄してください。	マシンを洗浄します (強制)。	洗浄の手順説明書を参照してください

故障かなと思ったら (続き)

イベント番号	メッセージ	対処法	
190	浄水フィルターを交換してください。	浄水フィルターを挿入します。	39 ページを参照してください。
191	湯垢除去を実行してください。	マシンの湯垢除去を行います。	湯垢除去の手順説明書を参照してください
192	マシンを点検してください。	サービス技術者にご連絡ください。	
193	水流を校正してください。	サービス技術者にご連絡ください。	
194	ミルクポンプを校正してください。	サービス技術者にご連絡ください。	
196	洗浄を再実行してください。	もう一度洗浄サイクルを実行します。	洗浄の手順説明書を参照してください
197	湯垢除去を再実行してください。	もう一度湯垢除去のサイクルを実行します。	湯垢除去の手順説明書を参照してください
198…200	すすぎをしてください。	すすぎを実行します。	37 ページを参照してください。
210	ミルクシステム 1 のプライミング	ミルクシステムのプライミングを行います。	24 ページを参照してください。
211	ミルクシステム 2 のプライミング	ミルクシステムのプライミングを行います。	24 ページを参照してください。
220	投入口が開いています。ドリンクを選択。	ドリンクを選択します。コーヒー粉を補充します。	28 ページを参照してください。
221	コーヒー粉を補充し、投入口を閉めてください。	コーヒー粉を補充します。投入口を閉めます。	28 ページを参照してください。
250	節電モードがオンになっています...	サービス技術者にご連絡ください。	
251	セラミックバルブ使用不可...	サービス技術者にご連絡ください。	

ドリンクの風味に関するトラブルシューティング

コーヒー

考えられる原因	対処法
豆の挽き方が粗すぎる	現在よりも細挽きに設定します
コーヒー粉の量が少ない	豆の量を増やします
ぬるすぎる	温度を上げます
コーヒーが古くなっている	コーヒー豆を正しく保管します

いつものコーヒーと味が異なる

考えられる原因	対処法
グラインダーの不具合	カスタマーサービスにご連絡ください
コーヒーの減りが早すぎる	コーヒーの使用量を減らします
コーヒー豆の品質不良	コーヒー豆を入れ替えます
洗剤が残っている	マシンのすすぎ
カップが汚れている	食器洗浄機を点検します
水 (塩素、硬度など)	水質を点検します

コーヒーの酸味が気になる

考えられる原因	対処法
ぬるすぎる	コーヒーの温度を上げます
ローストが浅い	豆を変えます
豆の挽き方が粗すぎる	現在よりも細挽きに設定します

コーヒーの苦味が気になる

考えられる原因	対処法
熱すぎる	コーヒーの温度を下げます
豆の挽き方が細かすぎる	現在よりも粗挽きに設定します
コーヒー粉の量が少ない	豆の量を増やします
ローストが強すぎる	豆を変えます

パウダードリンクの一貫性

考えられる原因	対処法
濃い	パウダーの量を減らします 水の量を増やします
薄い	パウダーの量を増やします 水の量を減らします
粒が残る	パウダーシステムを洗浄します

パウダードリンクの味

考えられる原因	対処法
甘すぎる	パウダーの量を減らします 水の量を増やします
甘さが足りない	パウダーの量を増やします 水の量を減らします
おかしな味がする	パウダーシステムを洗浄します

ミルクフォームの問題

考えられる原因	対処法
撹拌チャンバーが十分に洗浄されていません。	撹拌チャンバーを洗浄します。35 ページを参照してください
ミルクホースが詰まる	洗浄します。 撹拌チャンバーを洗浄します。35 ページを参照してください
ミルクコンテナのミルク量が不足しています	冷たいミルクを入れます
ミルクの温度が高すぎる	冷たいミルクを使用します

コーヒー温度

考えられる原因	対処法
コーヒーがぬるすぎる (長期間使用しなかった後)	メンテナンスレベルに切り替えて抽出システムの予熱を選択します

索引

2 つのドリンクを同時に作る 27
ON/OFF スイッチ. 12
PIN 53
PIN の設定 53
PIN を入力する. 43
PURA の寸法 16
アダプター 9
　設置 38
　取り外し 41
エッジ照明の色を選択する 51
カス受け 12
カス受けを空にする 19
カップウォーマー. 6
カップのプリセレクト 31
コーヒーシステムをすすぐ 37
コーヒー豆の補充. 18
コーヒー豆ホッパー. 11
コーヒー豆ホッパーを空にする . . 20
コーヒー粉のマニュアル投入口 . . 11
シリアル番号 10
すすぎ. 32
　コーヒーシステム. 37
　パウダーシステム. 37
　浄水フィルター 40
タイマーの設定 47
タッチディスプレイ 13
ダブルパウダーコンテナ 11
タブレット投入口. 12
ディスペンサーヘッド 12
ドアのロック 11
トラブルシューティング 55
ドリップトレイ 11
ドリップトレイを空にする 22
ドリンクのキャンセル 13
ドリンクの作り方
　カップのプリセレクトを使用. . 31
　コーヒー粉を使用. 28
　プリセレトを使用. 30
　キュー機能を使用. 29
ドリンクの作り方. 26
パウダーコンテナを空にする. . . . 21
パウダーシステムをすすぐ 37
パウダードロワー. 12
パウダーの補充 18
パウダー排出口 12
プライミング 24
プリセレクト 30
プログラミング 43
ボイラー温度補正. 45
ボタントーンを選択する 52
マシンエラー 56
マシンの説明 11
マシン番号 10
ミルクシステム 6
ミルクシステムの準備 24
ミルクの補充 24
ミルクを空にする. 25
メッセージ 55
メンテナンスプラン. 42
モデルコード 10
ロック解除レバー. 12
ロック機構 11

安全性 6
温度調節 48
価格を入力する 46
各部の名称 12
撹拌チャンバー 12
空にする 17
　コーヒー豆ホッパー 20
　ドリップトレイ 22
　カス受け 19
　ミルク 25
　パウダーコンテナ 21
　排水タンク 23
　水タンク 20
基本的なドリンクの作り方 26
気候ゾーン 10
記号の説明 3
　取扱説明書 3
　ソフトウェア 4
起動 17
技術仕様 15
給湯口 11
時刻の設定 47
充填 17
　コーヒー豆 18
　ミルク 24
　パウダー 18
　水タンク 19
消耗品 61
浄水フィルター 38
　設置 39
　取り外し 41
　カウンターをリセットする . . . 39
伸縮抽出口 12
製造元 10
製品番号 10
設置 15
設置寸法 16
設定 43
洗浄 32
　抽出ユニット 34
　撹拌チャンバー 35
　水タンク 33
洗浄の手順説明書 32
操作パネル 11
抽出ユニット 12
抽出口 11
抽出能力 11
調節式設置台 16
長期間使用しない場合 54
追加ユニット 14
　ベース冷蔵ユニット 14
　CHILL & CUP 14
　カップウォーマー 14
　冷蔵ユニット 14
夏時間 47
熱湯を注ぐ 31
納品内容 9
廃棄 54
排水タンクを空にする 23
日付の設定 47
標準時間 47
表示の設定 50
品番 10
拭き取り保護 37
拭き取り保護オン 37
保管 54
水タンク 12
水タンクへの注水 19
水タンクを空にする 20
水の硬度の設定 51
銘板 10
湯垢除去の手順説明書 32

消耗品

品目	注文番号 (ヨーロッパ)	注文番号 (その他の地域)
洗浄タブレット (25 個)	BK 328 399	
洗浄タブレット (100 個)	BK 328 400	
洗浄剤	1L 301 219	
除石灰剤	1N 330 512	
CLARIS 浄水フィルター	1P 315 694	

Franke Kaffeemaschinen AG
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg – Switzerland
Tel. +41 (0) 62 787 36 07
www.franke.com

お客様の担当販売代理店:

発行: 2012 年 7 月 / 注文番号: 1N 330 007 / Revision B

FRANKE

COFFEE
SYSTEMS